

Pâtes sauce italo anglaise



Pour trois personnes

- Des pâtes (des mafalda corte pour moi)
- 250 g de cottage cheese
- 190 g de gorgonzola dolce
- 1 échalote
- 5 cl de vin blanc
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de petits pois surgelés
- 3 cuillères à soupe de pignons
- Poivre

Faire cuire les petits pois et réserver (je les fais au micro-ondes, c'est super pratique).

Faire dorer les pignons à sec, tout doucement, et réserver.

Eplucher et émincer l'échalote et la faire revenir dans un peu de beurre. Lorsqu'elle est fondante, verser le vin et faire compoter doucement à feu doux.

Ajouter le cottage cheese, le gorgonzola coupé en morceaux et la crème. Poivrer en fonction des goûts, couvrir et laisser fondre le tout à feu très doux.

Faire cuire les pâtes et les égoutter puis les remettre dans la casserole. Verser la sauce, les petits pois et mélanger en maintenant la casserole sur feu doux.

Répartir dans les assiettes, parsemer de pignons grillés et servir immédiatement.